

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM	
CÔNG VĂN ĐẾN	Số: 103 ngày 11/13/2021
	CHUYÊN
	Lãnh đạo CC: <i>[Signature]</i>
	Phòng: <i>[Signature]</i>

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM
Số: 09/ANDINH/2021

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân: Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển Công nghệ An Đình

Địa chỉ: Thôn Hòe Lâm, xã Ngọc Lâm, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên

Điện thoại: 0221 222 4901

Fax: 0221 222 4901

E-mail: ceo@andinh.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 0900290164

Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: Không áp dụng.

Số Giấy chứng nhận Hệ thống Quản lý ATTP TCVN ISO 22000:2018 / ISO 22000:2018 số HA174/3.20.CII do Trung tâm chứng nhận Phù hợp (QUACERT) cấp ngày 23/09/2020, cấp lần đầu ngày 27/04/2011.

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **GẠO XÁT DỐI TOMRICE**

2. Thành phần: Được chọn lựa từ nguồn nguyên liệu là giống ST24 – giống gạo thơm ngon nổi tiếng, đã đạt giải Gạo ngon nhất Việt Nam năm 2019.

Sản phẩm Gạo xát dối TOMRICE đặc biệt được gieo trồng trong ruộng tôm, được công ty kiểm soát phân bón và thuốc bảo vệ thực vật.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 06 tháng kể từ ngày đóng gói

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Đóng gói trong các túi chất liệu PE, PA/PE, OPP/PE đạt tiêu chuẩn QCVN 12-1:2011/BYT về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp; các kích cỡ tiêu chuẩn: 0,5kg ; 1kg; 2kg; 2,5kg; 3kg; 4kg; 5kg; 10kg.

- Đóng gói trong các bao bì chất liệu PP đạt tiêu chuẩn QCVN 12-1:2011/BYT về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp; các kích cỡ tiêu chuẩn: 9,07kg; 10kg; 15kg; 18,14kg; 20kg; 25kg; 30kg; 40kg; 50kg, 1000kg. Tùy theo yêu cầu của khách hàng có thể có lót hoặc không lót một lớp PE bên trong lớp PP.

- Tùy theo từng loại bao bì và kích cỡ bao bì mà có thể có hoặc không gắn mã QR (Loại mã hỗ trợ người tiêu dùng có thể truy xuất nguồn gốc).

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm: Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển Công nghệ An Đình. Địa chỉ: Thôn Hòe Lâm, xã Ngọc Lâm, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên.

III. Mẫu nhãn sản phẩm

Nội dung ghi nhãn:

Theo đúng quy định như trong nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của chính phủ về Nhãn hàng hóa và thông tư liên bộ 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27 tháng 10 năm 2014 “Hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn”.

1. Tên sản phẩm;
2. Thành phần cấu tạo;
3. Định lượng sản phẩm;
4. Ngày sản xuất; Thời hạn sử dụng;
5. Hướng dẫn bảo quản; Hướng dẫn sử dụng;
6. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm; xuất xứ;
7. Số giấy Tự Công bố sản phẩm;
8. Các khuyến cáo, cảnh báo an toàn thực phẩm;
9. Nội dung khác: Thành phần chất lượng chính.

DỰ THẢO NỘI DUNG GHI NHÃN:

GẠO XÁT DÓI TOMRICE

CÔNG TY TNHH ĐT & PT CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH

Địa chỉ sản xuất: **NGỌC LÂM, MỸ HÀO, HƯNG YÊN**

Thành phần: **GẠO XÁT DÓI TOMRICE**

Chỉ tiêu chất lượng chính (g%):

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| - H/l Gluxit: $\geq 70,00$ | - Độ ẩm : $\leq 14,00$ |
| - Tỷ lệ tấm : $\leq 5,00$ | - Tạp chất: $\leq 0,10$ |

Khối lượng tịnh: in trên bao bì.

Ngày sản xuất & hạn sử dụng: in trên bao bì.

Hạn sử dụng: 06 tháng kể từ khi đóng gói.

Xuất xứ: **CÔNG TY TNHH ĐT & PT CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH – Việt Nam**

Hướng dẫn sử dụng bảo quản sản phẩm:

- Để nơi thoáng mát, sạch sẽ, tránh ánh sáng trực tiếp
- Tránh xa các loại hóa chất, nhiệt độ cao.

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- Luật số 55/2010/QH12 của Quốc Hội ban hành "Luật an toàn thực phẩm";
- Nghị định 15/2018/NĐ-CP của Chính Phủ ban hành "Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm";
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y tế về "Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm";
- Thông tư 50/2016/TT-BYT của Bộ Y tế về "Quy định Giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm"
- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 8-1:2011/BYT và QCVN 8-2:2011/BYT của Bộ Y tế đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm và kim loại nặng trong thực phẩm.
- Thông tư 27/2012/TT-BYT của Bộ Y tế về việc "hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm"
- Nghị định 43/2017/NĐ-CP của Chính Phủ quy định về nhãn hàng hóa

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hưng Yên, ngày 02 tháng 03 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thanh Nhị



Gạo xát dổi

TOM RICE

**Thành phần: Gạo ST24
gieo trồng trong ruộng tôm**

Sản xuất tại: Việt Nam

**Sản xuất: Công ty TNHH Đầu tư và
Phát triển Công nghệ An Đình**

Địa chỉ: thôn Hòe Lâm, xã Ngọc Lâm,
thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên

Phân phối: Công ty TNHH An Đình

Địa chỉ: Số 39 ngách 34/159, phố Vĩnh Tuy,
phường Vĩnh Tuy, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội.

Hotline: 024.3984.5162 - 0912488209

- 0911160915 - 0919746628.

Khối lượng tịnh: 2 kg



ISO22000:2018

**Bản tự công bố sản phẩm:
09/ANDINH/2021**

Chỉ tiêu chất lượng chính:

Tinh bột: $\geq 70,00\%$

Độ ẩm: $\leq 14,00\%$

Tỉ lệ tấm: $\leq 5,00\%$

Tạp chất: $\leq 0,10\%$

**Ngày sản xuất và hạn sử dụng
được in trên bao bì**





SỞ KẾ HOẠCH VÀ ĐẦU TƯ
TỈNH HƯNG YÊN
PHÒNG ĐĂNG KÝ KINH DOANH

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

**GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP
CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN HAI THÀNH VIÊN TRỞ LÊN**

Mã số doanh nghiệp: 0900290164

Đăng ký lần đầu: ngày 11 tháng 09 năm 2008

Đăng ký thay đổi lần thứ: 8, ngày 08 tháng 01 năm 2020

SAO Y BẢN CHÍNH
Ngày.....tháng.....năm 20.....

1. Tên công ty

Tên công ty viết bằng tiếng Việt: CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN
CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH

Tên công ty viết bằng tiếng nước ngoài: AN DINH TECHNOLOGY DEVELOPMENT
AND INVESTMENT COMPANY LIMITED

Tên công ty viết tắt: AN DINH CO.,LTD

2. Địa chỉ trụ sở chính

Thôn Hoà Lâm, Xã Ngọc Lâm, Thị xã Mỹ Hào, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại: 0221 2224901

Email:

Fax:

Website:

3. Vốn điều lệ 18.000.000.000 đồng.

Bằng chữ: Mười tám tỷ đồng

4. Danh sách thành viên góp vốn



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thanh Nhị

STT	Tên thành viên	Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú đối với cá nhân; địa chỉ trụ sở chính đối với tổ chức	Giá trị phần vốn góp (VNĐ và giá trị tương đương theo đơn vị tiền nước ngoài, nếu có)	Tỷ lệ (%)	Số CMND (hoặc chứng thực cá nhân hợp pháp khác) đối với cá nhân; MSDN đối với doanh nghiệp; Số Quyết định thành lập đối với tổ chức	Ghi chú
1	CÔNG TY TNHH AN ĐÌNH - ĐẠI DIỆN: NGUYỄN THANH NHỊ	Số 39, ngách 34/156, phố Vĩnh Tuy, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	12.623.800.000	70,132	0101650276	
2	JFC JAPAN INC.	3-11, Nihonbashi Koamicho, Chuo-ku, Tokyo, Nhật Bản	3.000.000.000	16,667	0100-01-117388	

3	BÙI VĂN CHIẾN	Tổ 59, Thị trấn Đông Anh, Huyện Đông Anh, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	1.782.200.000	9,901	012405482	
4	NGUYỄN THỊ HIỀN	P.1202, GH5, CT17, Khu đô thị Việt Hưng, Phường Việt Hưng, Quận Long Biên, Thành phố Hà Nội, Việt Nam	594.000.000	3,300	013333867	

5. Người đại diện theo pháp luật của công ty

* Họ và tên: NGUYỄN THANH NHỊ

Giới tính: *Nam*

Chức danh: *Giám đốc*

Sinh ngày: *26/11/1971*

Dân tộc: *Kinh*

Quốc tịch: *Việt Nam*

Loại giấy tờ chứng thực cá nhân: *Chứng minh nhân dân*

Số giấy chứng thực cá nhân: *034071001440*

Ngày cấp: *30/06/2015*

Nơi cấp: *Cục Cảnh sát ĐKQL cư trú và DLQG về dân cư*

Nơi đăng ký hộ khẩu thường trú: *Số 39, ngách 34/156 phố Vĩnh Tuy, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam*

Chỗ ở hiện tại: *Số 39, ngách 34/156 phố Vĩnh Tuy, Phường Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, Thành phố Hà Nội, Việt Nam*

Ch

TRƯỞNG PHÒNG



Đoàn Thị Tâm



GIẤY CHỨNG NHẬN

Chứng nhận Hệ thống Quản lý An toàn Thực phẩm của

CÔNG TY TNHH ĐẦU TƯ VÀ PHÁT TRIỂN CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH

Thôn Hòe Lâm, xã Ngọc Lâm, Thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

đã được đánh giá và xác nhận phù hợp với yêu cầu của tiêu chuẩn

TCVN ISO 22000:2018 / ISO 22000:2018

Phạm vi được chứng nhận: Chế biến Gạo

Số Giấy chứng nhận: HA 174/3.20.CII

Hiệu lực Giấy chứng nhận: từ ngày 23/09/2020 đến ngày 22/09/2023

Ngày chứng nhận lần đầu: 27/04/2011

SAO Y BẢN CHÍNH
Ngày.....tháng.....năm 20.....



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thanh Nhị



Vinh

ThS. Trần Văn Vinh

Phong

TS. Phạm Hồng



ThS. Phạm Lê Cường



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

VILAS 595

Số/No.: 21.02.19.200

1. Tên mẫu/Name of sample : Gạo xát dối Tomrice
2. Tên/địa chỉ khách hàng : Công ty TNHH đầu tư và phát triển công nghệ An Định
Name/Address of customer : Thôn Hòa Lâm, xã Ngọc Lâm, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
3. Mô tả mẫu/Sample description : Gạo đều hạt đóng túi.
4. Ngày nhận mẫu/ Date of receiving sample : 19/02/2021
5. Người lấy/gửi mẫu/ The personnel : Khách hàng tự gửi mẫu/By customer
performing/sending sample(s)
6. Ngày thực hiện thử nghiệm/The dates of : 19/02/2021-24/02/2021
testing activities
7. Kết quả thử nghiệm/Test results :



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thanh Nhị
Giới hạn cho phép
Regular limit

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn cho phép Regular limit
1	Cảm quan Sensory properties	KNVSATTP 91/BYT	/	Màu sắc tự nhiên, mùi thơm đặc trưng.	TCVN 11889:2017
2	Tỷ lệ thóc/Paddy	TCVN 1643:2008	Hạt/kg	0,0	TCVN 11889:2017 (theo bảng 2)
3	Tỷ lệ tấm/Broken rice	KNVSATTP 91/BYT	%	1,5	TCVN 11889:2017 (theo bảng 2)
4	Tạp chất/Impurities	TCVN 8368:2010	%	Không phát hiện (<0,01)	TCVN 11889:2017 (theo bảng 2)
5	Gluxit/Carbohydrates	KNVSATTP 91/BYT	%	76,6	TCCS/GMP
6	Protein	TCVN 8125:2015	%	9,05	TCCS/GMP
7	Ẩm/Humidity	TCVN 1643:2008	%	12,3	TCVN 11889:2017 ≤ 14,0
8	Aflatoxin tổng số Total aflatoxin	TCVN 7596:2007	µg/kg	Không phát hiện (< 1,0)	QCVN 8-1:2011/BYT ≤ 10,0
9	Aflatoxin B ₁	TCVN 7596:2007	µg/kg	Không phát hiện (<0,5)	QCVN 8-1:2011/BYT ≤ 5,0

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

KHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THĂM ĐO CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING



ThS. Nguyễn Thành Trung

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng

PHÓ GIÁM ĐỐC
Trương Quang Việt

1. (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
2. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
3. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội/
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
4. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày hẹn trả kết quả/
Do not accept the proposal in case there is no retained sample, or more than 05 days from the date on the appointment for Test- Result(s).
6. Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing



PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

TEST REPORT

SAO Y BẢN CHÍNH

Số/No.: 21.02.19.200

- Tên mẫu:
Name of sample
- Tên/địa chỉ khách hàng:
Name/Address of customer
- Mô tả mẫu:
Sample description:
- Ngày nhận mẫu:
Date of receiving sample
- Người lấy/gửi mẫu:
The personnel performing/sending sample(s)
- Ngày thực hiện kiểm nghiệm:
The dates of testing activities
- Kết quả thử nghiệm/Test results

Gạo xát dối

Ngày.....tháng.....năm 20.....

Công ty TNHH đầu tư và phát triển công nghệ An Đình
Thôn Hòe Lâm, xã Ngọc Lâm, thị xã Mỹ Hào, tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
Trong 03 túi x 500g

19/02/2021

Khách hàng tự gửi
By customer

19/02/2021 - 24/02/2021



GIÁM ĐỐC

TT No.	Tên chỉ tiêu Characteristic	Phương pháp thử Test method	Đơn vị Unit	Kết quả Result	Giới hạn tối đa cho phép Regular limit 46/2007/QĐ-BYT
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí * Total aerobic microorganisms	TCVN 4884-1:2015	CFU/g	$5,5 \times 10^3$	10^6
2	Coliforms *	TCVN 6848:2007	CFU/g	<10	10^3
3	Escherichia coli *	TCVN 7924-2:2008	CFU/g	<10	10^2
4	Staphylococcus aureus *	TCVN 4830-1:2005	CFU/g	<10	10^2
5	Clostridium perfringens *	TCVN 4991:2005	CFU/g	<10	10^2
6	Bacillus cereus giả định *	TCVN 4992:2005	CFU/g	<10	10^2
7	Tổng số nấm men và nấm mốc * Total yeasts and moulds	TCVN 8275-2:2010	CFU/g	< 10^2	10^3

Nhận xét:

PHÒNG KIỂM NGHIỆM
LABORATORY

ThS. Nguyễn Thành Đông

Hà Nội, ngày 24 tháng 02 năm 2021/Hanoi, February 24, 2021
KHOA XÉT NGHIỆM
CHẨN ĐOÁN HÌNH ẢNH, THĂM ĐO CHỨC NĂNG
DEPARTMENT OF IMAGING, DIAGNOSTICS AND TESTING

Bs. Nguyễn Mạnh Hùng



PHÓ GIÁM ĐỐC
Trương Quang Việt

- (*) là chỉ tiêu được công nhận ISO/IEC 17025/ (*) Characteristic recognized by ISO/IEC 17025
- KPH: Không phát hiện/ Not detected
- Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thử nghiệm/Test result(s) are valid for the submitted sample(s) only.
- Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố Hà Nội
The test report must not be reproduced wholly or partly without the written approval of Hanoi Center for Disease Control.
- Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
- Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn 05 ngày kể từ ngày hẹn trả kết quả/Do not accept the proposal in case there is no retained sample, or more than 05 days from the date on the appointment for Test-Result(s).
- Phiếu kết quả này được làm thành 02 bản: 01 bản trả cho khách hàng; 01 bản lưu tại Khoa Xét Nghiệm, chẩn đoán hình ảnh, thăm dò chức năng/
This test result is printed in 02 copies: 01 copy is provided to the customer, the other copy is stored at the Department of Imaging, Diagnostics and Testing.

SAO Y BẢN CHÍNH

Ngày... tháng... năm 20... Trang 1 / 3

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu

743-2021-00012948

Mã số kết quả

AR-21-VD-015815-01-VI / EUVNHC-00127570-1615279061



Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển Công nghệ An Đình

Thôn Hòa Lâm, Xã Ngọc Lâm, Thị xã Mỹ Hào

Tỉnh Hưng Yên

Việt Nam



Tên mẫu:

Gạo xát dối Tomrice

Tình trạng mẫu:

Mẫu đựng trong túi nhựa

Ngày nhận mẫu:

23/02/2021

Thời gian thử nghiệm:

24/02/2021 - 02/03/2021

Ngày hẹn trả kết quả khách hàng:

02/03/2021

Mã số PO của khách hàng:

NGM2210223044-HN

GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thanh Nhị

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.01)
2	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
3	VD856 VD (a) Arsen (As)	mg/kg	AOAC 2015.01	0.06
4	VD857 VD (a) Thủy ngân (Hg)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.007)
5	VD0JC VD (a) Diflubenazuron	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
6	VD0M7 VD (a) Dichlorvos	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
7	VD0P3 VD (a) Cyhalothrin-lambda (gồm Cyhalothrin-gamma)	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
8	VD0Q1 VD (a) Chlorfenapyr	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
9	VD0RJ VD (a) Trifloxystrobin	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
10	VD0RS VD (a) Tebuconazole	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
11	VD0RZ VD (a) Thiacloprid	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
12	VD0S0 VD (a) Isoprothiolane	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD0SA VD (a) Tricyclazole	mg/kg	EN 15662:2018	Phát hiện vết (<0.01)
14	VD0SE VD (a) Clothianidin	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
15	VD0SG VD (a) Fipronil	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.002)
16	VD0T3 VD (a) Cyproconazole	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
17	VD0T5 VD (a) Difenconazole	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
18	VD0TI VD (a) Hexaconazole	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
19	VD0U3 VD (a) Propiconazole	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
20	VD0UB VD (a) Cycloxydim	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
21	VD0W9 VD (a) Dinotefuran	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
22	VD0XQ VD Etofenprox	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
23	VD0YM VD (a) Chlorantraniliprole	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
24	VD0YR VD (a) Azoxystrobin	mg/kg	EN 15662:2018	Phát hiện vết (<0.01)
25	VD0Z2 VD (a) Imazapic	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
26	VD10M VD (a) Chlorpyrifos (-ethyl)	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
27	VD10L VD (a) Chlorpyrifos-methyl	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
28	VD1FS VD (a) Cypermethrin	mg/kg	EN 15662:2018	Phát hiện vết (<0.01)
29	VD1BZ VD Imazamox	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
30	VD1HW VD Paraquat	mg/kg	EN 15662:2018	Không phát hiện (LOD=0.003)
31	VE0B1 VE (a) Acid oxolinic	µg/kg	Phương pháp nội bộ (EHC-TP10-0054) (LC-MS/MS)	Không phát hiện (LOD=0.5)
32	VD2KA VD (a) Glufosinate-ammonium	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-1-TP-5204)	Không phát hiện (LOD=0.003)

90029
CÔNG
TINH
ĐẦU TƯ
T TRIỂN CỘNG
AN ĐỊNH
ĐO-TÍNH

M. O
CH
CÔNG
EU
ACK
TẠI T
INH

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
33	VD2MW DS Streptomycin	µg/kg	TCVN 8106 : 2009 (ISO/TS 26844 : 2006)	Không phát hiện (LOD=70)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Trần Thị Mỹ Dung
Trưởng Phòng Thí Nghiệm Chi Nhánh Hà Nội



Phạm Thị Nhân
Giám Đốc chi nhánh Hà Nội

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Trần Thị Mỹ Dung 08/03/2021

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.
 Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.
 Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.
 "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.
 "VE": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm CN CT TNHH Eurofins Sắc Kỳ Hải Đăng tại Cần Thơ. (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.



743-2021-00012948 - Trang 1 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

SAO Y BẢN CHÍNH
Ngày.....tháng.....năm 20.....

Mã số mẫu
Mã số kết quả

743-2021-00012948
AR-21-VD-015815-01-VI / EUVNHC-00127570-1615278983



Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển Công nghệ An Đình
Thôn Hòa Lâm, Xã Ngọc Lâm, Thị xã Mỹ Hào
Tỉnh Hưng Yên
Việt Nam



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thanh Nhị

Tên mẫu: Gạo xát dối Tomrice
Tình trạng mẫu: Mẫu đựng trong túi nhựa
Ngày nhận mẫu: 23/02/2021
Thời gian thử nghiệm: 24/02/2021 - 02/03/2021
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 02/03/2021
Mã số PO của khách hàng: NGM2210223044-HN

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD152 VD (a) Xơ thô	%	TCVN 5103:1990 (ISO 5498:1981)	0.64
	VD565 VD (a) Vitamin B1 (Thiamin)	mg/100 g	Ref. BS EN 14122:2014	0.1
	VD567 VD (a) Vitamin B5 (Acid panthonic)	mg/100 g	Ref. AOAC 2012.16	0.50
	VD571 VD (a) Vitamin B9 (Acid folic)	µg/100 g	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-1-TP-5641) (LC-UV)	7.45
5	VD664 VD (a) Vitamin B3 (as Niacin)	mg/100 g	EN 15652 2009 mod.	0.17
6	VD852 VD (a) Vitamin E (alpha-tocopherol)	mg/100 g	AOAC 992.03	0.26
7	VD128 VD (a) Canxi (Ca)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3507) (Ref. AOAC 968.08 (2011))	94.5
8	VD190 VD (a) Magie (Mg)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3507) (Ref. AOAC 968.08 (2011))	321
9	VD255 VD (a) Kali (K)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-3500)	1250
10	VD890 VD (a) Sắt (Fe)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-5254) (Ref. AOAC 2015.01)	3.5
11	VD2EC VD Mangan (Mn)	mg/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-2-TP-5254) (Ref. AOAC 2015.01)	10.5

EUROFINS SAI KỲ HẢI DƯƠNG COMPANY LIMITED
Lot E2b-3, Street D6, SaiGon High Tech Park, District 9, HCMC
Reception office: Floor M, 141 Nguyen Du, District 1, HCMC
*Tầng trệt 4F B Building 103 Vạn Phúc Hải Dương, District Hải Dương
*Cao Trung Sơn KVN, Địa Điểm 2 03, O Moai District, Cần Thơ City

Web : www.eurofins.vn
Phone : (84 28) 7107 7879
Email : VN01_ASM_HCMC@eurofins.com

Document number : EVN-P-AR-FO3559
Version : 06
Effective date : 01/12/2020

743-2021-00012948 - Trang 2 / 2

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên

BẢN THÔNG TIN CHI TIẾT VỀ SẢN PHẨM

SỞ KH&ĐT TỈNH HUNG YÊN	TIÊU CHUẨN CƠ SỞ	Số TC: TCCS 09:2021/AD
Công ty TNHH Đầu tư và Phát triển Công nghệ An Đình	GẠO XÁT DỎI TOMRICE	Có hiệu lực từ ngày 02/ 03/ 2021

1. Yêu cầu kỹ thuật:

1.1. Các chỉ tiêu cảm quan:

- Trạng thái: Sản phẩm gạo hạt dài, cơm mềm dẻo vừa, hạt tương đối đồng đều.
- Màu sắc: Màu sắc tự nhiên, không có tạp chất.
- Mùi vị: Mùi thơm tự nhiên đặc trưng, không có mùi lạ.

1.2. Các chỉ tiêu hóa lý:

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức công bố
1	- Tỷ lệ tấm	g%	$\leq 5,00$
2	- Tỷ lệ thóc	hạt/kg	$\leq 3,00$
3	- Tạp chất	g%	$\leq 0,10$
4	- Hàm lượng Gluxit	g%	$\geq 70,00$
5	- Hàm lượng Protein	g%	7,00 – 9,50
6	- Hàm lượng ẩm	g%	$\leq 14,00$
6	- Độc tố vi nấm : H/l Aflatoxin tổng số H/l Aflatoxin B1	$\mu\text{g/kg}$	Theo QCVN 8-1:2011/ BYT $\leq 10,0$ $\leq 5,0$
7	- H/l dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật	-	Theo TT 50/2016/TT-BYT

1.3. Các chỉ tiêu vi sinh vật: theo Quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y tế.

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	- Tổng số vi khuẩn hiếu khí	CFU/g	$\leq 10^6$
2	- Coliforms	CFU/g	$\leq 10^3$
3	- Escherichia coli	CFU/g	$\leq 10^2$
4	- Staphylococcus aureus	CFU/g	$\leq 10^2$
5	- Clostridium perfringens	CFU/g	$\leq 10^2$
6	- Bacillus cereus	CFU/g	$\leq 10^2$
7	- TS bào tử nấm mốc, men	CFU/g	$\leq 10^3$

1.4. Hàm lượng kim loại nặng : Theo QCVN 8-2:2011/BYT

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức tối đa
1	Cadimi (Cd)	ppm	$\leq 0,4$

1.5 Hàm lượng các hóa chất không mong muốn theo thông tư số 27/2012/TT-BYT

2. Thành phần cấu tạo:

Nguyên liệu: Được chọn lựa từ nguồn nguyên liệu là gạo ST24 – giống gạo thơm ngon nổi tiếng, đã đạt giải Gạo ngon nhất Việt Nam năm 2019 và top 3 gạo ngon nhất thế giới năm 2020. Nguồn nguyên liệu của sản phẩm Gạo xát dôi TOMRICE đặc biệt được gieo trồng trong ruộng tôm, được công ty kiểm soát phân bón và thuốc bảo vệ thực vật.

Phụ gia thực phẩm: Không sử dụng

3. Thời hạn sử dụng: 06 tháng kể từ ngày đóng gói.

4. Hướng dẫn sử dụng và bảo quản

Hướng dẫn sử dụng: Sản phẩm là gạo hạt dài, nấu cơm bình thường như loại gạo khác.

Từng bước cụ thể:

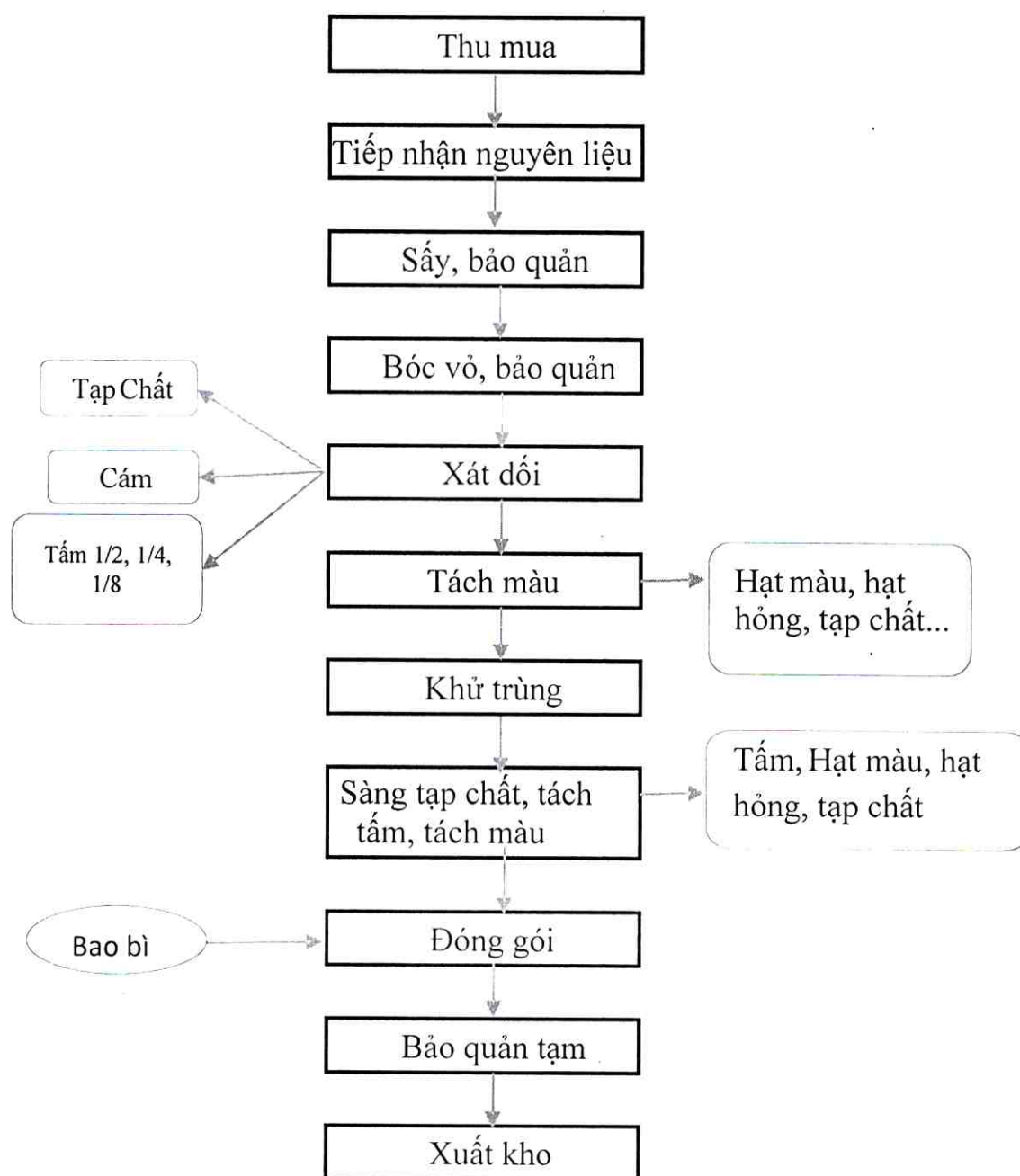
- Gạo vo sơ, nhẹ nhàng 1 – 2 lần.
- Lượng nước đổ vào nồi cơm bằng 1,1 lần lượng gạo, lượng nước có thể điều chỉnh cho phù hợp thói quen của người sử dụng. Gạo xát dôi không cần ngâm trước khi nấu.
- Xới cơm nhẹ. Cơm gạo xát dôi mềm dẻo vừa, có vị ngọt tự nhiên, có mùi thơm đặc trưng tùy từng giống gạo, cơm ngon hơn khi ăn nóng nhưng khi để nguội cơm vẫn dẻo.

Bảo quản: Gạo được bảo quản tránh xa nhiệt độ cao, ẩm mốc, đề phòng mối mọt, tốt hơn nên đóng gạo trong túi nilông và bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh sáng trực tiếp và tránh gần nhiệt độ cao.

5. Quy cách bao gói.

- Đóng gói trong các túi chất liệu PE, PA/PE, OPP/PE đạt tiêu chuẩn QCVN 12-1:2011/BYT về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp; các kích cỡ tiêu chuẩn: 0,5kg ; 1kg; 2kg; 2,5kg; 3kg; 4kg; 5kg; 10kg.
- Đóng gói trong các bao bì chất liệu PP dệt đạt tiêu chuẩn QCVN 12-1:2011/BYT về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp; các kích cỡ tiêu chuẩn: 9,07kg; 10kg; 15kg; 18,14kg; 20kg; 25kg; 30kg; 40kg; 50kg, 1000kg. Tùy theo yêu cầu của khách hàng có thể có lót hoặc không lót một lớp PE bên trong lớp PP.
- Bao bì có gắn mã QR, hỗ trợ người tiêu dùng có thể truy xuất nguồn gốc, kiểm tra đến nơi gieo trồng của nguyên liệu.

6. Quy trình sản xuất



Thuyết minh công nghệ chế biến gạo xát dôi

1. Thu mua, tiếp nhận nguyên liệu

- Đối với nguồn nguyên liệu từ HTX

- Thủ kho cân nhập khối lượng thóc tươi từ HTX sau đó báo các bộ phận liên quan.
- Bộ phận KCS kiểm tra nhanh bằng cảm quan các chỉ tiêu chất lượng.
- Sau khi kiểm tra cảm quan, tiến hành đo độ ẩm bằng máy và lấy mẫu phân tích các chỉ tiêu theo yêu cầu.
- Nếu các mẫu không đạt sẽ trả lại HTX hoặc tách riêng để xử lý.

- Đối với nguồn nguyên liệu từ miền Nam

- Thủ kho cân nhập khối lượng nguyên liệu và báo các bộ phận liên quan.

- Bộ phận KCS tiến hành lấy mẫu và phân tích các chỉ tiêu chất lượng. Nếu các chỉ tiêu đạt (theo các tiêu chuẩn đã ký kết giữa 2 bên) tiến hành nhập nguyên liệu. Đối với những nguyên liệu chưa đạt tiêu chuẩn sẽ tách riêng để tiến hành xử lý tiếp.

2. Sấy

Sau khi nhập kho, thóc được đem đi sấy ngay theo một trong hai quy trình sau:

- Quy trình 1: Thóc tươi → Sấy sàn → Bảo quản tạm → Sấy tháp → Thóc khô.
- Quy trình 2: Thóc tươi → Sấy tháp → Thóc khô.

✓ Sấy sàn:

- Sàn và khu vực quanh sàn phải được vệ sinh sạch sẽ trước khi cho thóc vào.
- Đóng chặt tất cả các cửa xả. Thóc từ bin chứa tạm thời được cho vào sàn, thóc rơi đều, không bị nén, mặt sàn san phẳng. Mỗi sàn sấy khoảng 5-35 tấn thóc tươi.
- Cấp nhiệt cho sàn sấy tăng dần, 3-5 giờ đầu 30-32°C, sau đó tăng lên 35-40°C là tốt nhất.
- KCS/ Công nhân sấy sau 5-10 giờ kiểm tra độ ẩm của thóc trên sàn (tùy thuộc vào lượng thóc trên sàn), đến khi độ ẩm đạt từ 16-18% thì dừng cấp nhiệt, đóng phay quạt gió.
- Công nhân sấy tiến hành ra sàn, tải thóc vào bin chứa tạm, bật quạt thông gió để chờ sang tháp sấy.

✓ Sấy tháp:

- Tháp và khu vực xung quanh tháp được vệ sinh sạch sẽ trước khi cho thóc vào sấy. Thóc được đưa vào Tháp sấy với lượng từ 10-30 tấn.
- Cấp nguồn cho tháp sấy, điều chỉnh các thông số trên tháp sấy (các thông số này có thể điều chỉnh tùy thuộc vào mục đích sử dụng nguyên liệu)
- Nhiệt độ khí nóng vào: 50-60°C ; Nhiệt độ hạt: 30-35°C; Độ ẩm: $\leq 14.0\%-15.0\%$ (tùy theo yêu cầu của từng loại thóc mà có độ ẩm khác nhau)
- Bật chế độ sấy tự động. Sau khi đạt độ ẩm đã cài đặt, tháp sấy tự động ngắt.
- KCS/Công nhân sấy lấy mẫu kiểm tra độ ẩm bằng máy đo tay. Nếu đo được độ ẩm đạt thì công nhân sấy tiến hành ra thóc vào bin chứa thóc khô. Nếu độ ẩm chưa đạt, tiến hành sấy tiếp đến khi độ ẩm đạt.

3. Bóc vỏ, bảo quản

- Thóc sau khi đạt yêu cầu (độ ẩm đạt từ $\leq 14.0-15.0\%$) được đem bảo quản hoặc bóc vỏ trấu.
- Sau khi bóc vỏ, gạo lứt được loại bỏ trấu và thóc lẫn.
- Thóc hoặc Gạo lứt sau đó được bảo quản bằng một trong hai cách:
- Bảo quản trong Silo có hệ thống làm mát (bảo quản ở nhiệt độ 18-25°C), theo dõi nhiệt độ silo kết nối qua máy tính. Thủ kho theo dõi loại, lượng gạo lật ra, vào silo.
- Bảo quản bằng bao jumbo trong kho có hệ thống làm mát, theo dõi nhiệt độ trên bảng điện tử hiển thị của kho mát. Thủ kho phân lô, ghi chép, kiểm soát loại, lượng gạo lật.

4. *Xát dổi*

- Tùy theo đơn hàng mà các bộ phận lên kế hoạch xát gạo. Thóc hoặc Gạo lứt được lấy từ kho/ silo bảo quản ra bên ngoài để tiến hành xát dổi.
- Thóc được bóc vỏ và loại bỏ trấu, thóc lẫn thành Gạo lứt. Gạo lứt sau đó được đi qua máy xát để chà nhẹ một lớp cám mỏng bên ngoài (xát dổi).
- Nhân viên KCS tiến hành lấy mẫu ngẫu nhiên tại nhiều điểm để phân tích các chỉ tiêu kỹ thuật. Đối với các chỉ tiêu chưa đạt, bảo kỹ thuật máy điều chỉnh lại các thông số máy.

5. *Tách màu*

- Máy tách màu dùng để tách các tạp chất, hạt màu, hạt hỏng... lẫn trong gạo bán thành phẩm.
- Nhân viên KCS lấy mẫu ngẫu nhiên tại nhiều điểm và tiến hành phân tích các chỉ tiêu kỹ thuật. Đối với các chỉ tiêu chưa đạt báo bộ phận kỹ thuật để điều chỉnh các thông số máy cho phù hợp.

6. *Khử trùng*

- Gạo bán thành phẩm được đưa vào khử trùng nhằm tiêu diệt mọt, sâu, bướm... ở tất cả các giai đoạn sinh trưởng của chúng. Việc khử trùng được thực hiện bởi các công ty có giấy phép khử trùng và quy trình nghiêm ngặt về thời gian, về loại thuốc được sử dụng cũng như đảm bảo tuân thủ đúng nồng độ thuốc khử trùng.
- Bộ phận KCS kiểm tra lượng hàng cần khử trùng. Báo với công ty khử trùng để sắp xếp thời gian làm việc. Tùy vào lượng nguyên liệu, thời gian, báo lại với nhân viên công ty khử trùng để điều chỉnh lượng hóa chất khử trùng thích hợp. Sau khi hết thời gian khử trùng, báo nhân viên khử trùng tiến hành dỡ bạt/ mở kho khử trùng và nghiệm thu kết quả khử trùng.

7. *Sàng tạp chất, tách tấm, tách màu*

- Sàng tạp chất được thiết kế theo sự khác biệt kích thước. Mặt sàng được đặt nằm nghiêng và chuyển động tới lui để loại bỏ các tạp chất còn trong gạo bán thành phẩm.
- Trên các sàng tạp chất tại 2 khu vực đóng gói được lắp 1 thanh nam châm nhằm loại bỏ kim loại (nếu có) trong gạo bán thành phẩm.
- Tách tấm: Nhân viên KCS lấy mẫu ngẫu nhiên kiểm tra tỷ lệ tấm, nếu tỷ lệ tấm trong mẫu vượt tiêu chuẩn hợp đồng thì báo nhân viên kỹ thuật máy điều chỉnh trống bắt tấm đến khi đạt tiêu chuẩn yêu cầu. Lấy mẫu ngẫu nhiên kiểm tra lại tỷ lệ tấm để điều chỉnh thêm.
- Tách màu: Gạo bán thành phẩm được đi qua máy tách màu để loại bỏ tạp chất, hạt màu, hạt hư hỏng....

Nhân viên KCS lấy mẫu ngẫu nhiên kiểm tra các chỉ tiêu trên đã đạt tiêu chuẩn trong hợp đồng chưa. Nếu chưa đạt báo nhân viên kỹ thuật máy điều chỉnh máy tách màu để loại bỏ các loại tạp chất và hạt hỏng, hạt màu... khỏi gạo bán thành phẩm trước khi đóng gói. Nếu

sau 1 lần tách màu không thể tách hết các hạt trên khối gạo xát dối thì có thể tách thêm 1-2 lần để đạt các tiêu chuẩn hợp đồng.

Sau khi điều chỉnh, lấy mẫu ngẫu nhiên và kiểm tra lại các chỉ tiêu theo tiêu chuẩn.

8. Đóng gói

- Gạo bán thành phẩm sau khi tách màu đã đạt các tiêu chuẩn như hợp đồng thì tiến hành đóng gói.
- Công nhân đóng gói theo đúng quy cách của từng loại sản phẩm.
- Nhân viên KCS kiểm tra các thông tin trên bao bì và quy cách sản phẩm.

9. Bảo quản tạm

- Gạo thành phẩm sau khi đóng gói được xếp ngay ngắn lên kệ, đảm bảo được phân loại rõ ràng và dễ kiểm đếm.
- Các kệ gạo thành phẩm được phân lô xếp trong kho ở điều kiện thường, kho bảo quản tránh ánh nắng trực tiếp, không bị tác động bởi các yếu tố thời tiết, côn trùng...

10. Xuất kho

- Nhân viên KCS kiểm tra tình trạng phương tiện vận chuyển. Nếu đạt báo các bộ phận liên quan để xuất hàng. Nếu không đạt báo các bộ phận liên quan để khắc phục hoặc đổi phương tiện vận chuyển khác đạt chuẩn.
- Thủ kho tiến hành kiểm đếm và xuất hàng.

7. Nội dung ghi nhãn:

Theo đúng quy định như trong nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của chính phủ về Nhân hàng hóa và thông tư liên bộ 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 27 tháng 10 năm 2014 “Hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn”.

1. Tên sản phẩm;
2. Thành phần cấu tạo;
3. Định lượng sản phẩm;
4. Ngày sản xuất; Thời hạn sử dụng;
5. Hướng dẫn bảo quản; Hướng dẫn sử dụng;
6. Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm; xuất xứ;
7. Số giấy Tự Công bố sản phẩm;
8. Các khuyến cáo, cảnh báo an toàn thực phẩm;
9. Nội dung khác: Thành phần chất lượng chính.

DỰ THẢO NỘI DUNG GHI NHÃN:

GẠO XÁT DỎI TOM RICE
CÔNG TY TNHH ĐT & PT CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH

Địa chỉ sản xuất: **NGỌC LÂM, MỸ HÀO, HƯNG YÊN**

Thành phần: **GẠO XÁT DỎI TOM RICE**

Chỉ tiêu chất lượng chính (g%):

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| - H/l Gluxit: $\geq 70,00$ | - Độ ẩm : $\leq 14,00$ |
| - Tỷ lệ tấm : $\leq 5,00$ | - Tạp chất: $\leq 0,10$ |

Khối lượng tịnh: in trên bao bì.

Ngày sản xuất & hạn sử dụng: in trên bao bì.

Hạn sử dụng: 01 năm kể từ khi đóng gói.

Xuất xứ: **CÔNG TY TNHH ĐT & PT CÔNG NGHỆ AN ĐÌNH – Việt Nam**

Hướng dẫn sử dụng bảo quản sản phẩm:

- Để nơi thoáng mát, sạch sẽ, tránh ánh sáng trực tiếp
- Tránh xa các loại hóa chất, nhiệt độ cao.

Hưng Yên, ngày 02 tháng 03 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thanh Nhị

